

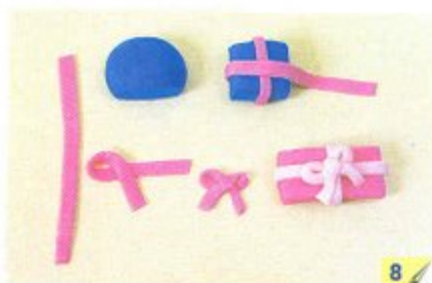


ENFEITES

8/ Componha aproximadamente 25 caixinhas de presentes. Varie as cores dos laços e das caixinhas e faça peças com formatos variados.

9/ Faça o carrinho seguindo os passos mostrados na foto com a pasta tingida de azul claro. No centro das rodas, utilize a pasta tingida de rosa.

10/ Abra a pasta e corte os corações. Passe pó perolado com o pincel em todos eles.



8



10



9



11

MONTAGEM

11/ Cole alguns presentes na parte de trás do bolo onde foram feitas as emendas do cordão. Distribua os corações pelo bolo.

12/ Cole as demais peças como mostra a foto. Distribua os presentes na parte de cima do bolo. Una o carrinho com a mão de um dos pandas, fazendo uma cordinha de pasta. Faça o encaixe da cordinha no

carrinho com um pedaço de pasta azul. Espete os balões nas mãos dos ursinhos.

13/ Enfie mais balões entre os pacotes.

14/ Complemente a apresentação de seu bolo, modelando docinhos de pasta americana e colocando-os nas minicestas.



12



13

TRUQUE

Para este trabalho foram feitos quatro ursos panda. Ao iniciar a modelagem das peças, faça sempre uma bolinha e depois achate-as somente de um lado, pois serão fixadas como se os pandas estivessem caminhando de lado. Cole as peças com a essência de rum.



14

Que horas são?

Os convidados
vão ficar de olho no
relógio, ansiosos
por chegar a hora de
comer este bolo

Materiais

- ◆ 1 bolo medindo 25 cm de diâmetro
- ◆ 1 bolo medindo 12 cm de diâmetro
- ◆ 1 fôrma redonda com 25 cm de diâmetro
- ◆ 1 fôrma redonda com 12 cm de diâmetro
- ◆ 1 tábua retangular de madeira medindo 60 x 45 cm
- ◆ 2 receitas de glacê royale
- ◆ 2 ½ receitas de pastilhagem macia
- ◆ Açúcar impalpável
- ◆ Corante em pasta amarelo, azul royal, amarelo gema, violeta, verde folha, laranja, vermelho, preto, pink, vinho bordô e branco
- ◆ Molde de silicone meia esfera
- ◆ Pipping gel
- ◆ Macarrão grosso tipo espaguete



Ferramentas

- ◆ Rolo ou cilindro
- ◆ Cortadores redondos com 3,5 cm e 5 cm de diâmetros
- ◆ Pulverizador
- ◆ Tesoura
- ◆ Papel filme
- ◆ Papelão paraná
- ◆ Pincel
- ◆ Papel manteiga
- ◆ Trincha pequena e grande
- ◆ Adaptador para bico (matriz)
- ◆ Saco de confeitar
- ◆ Bicos nºs 5 e 12 (Wilton)
- ◆ Espátula
- ◆ Boleador

- ◆ Esteca
- ◆ Divisor de bolos redondos

Rendimento aproximado

- ◆ 70 fatias

BASE

1 Monte o bolo na fôrma conforme ensinado na montagem de bolo. Escolha um dos recheios. Cubra com pastilhagem tingida de azul royal (tom claro).

2-3 Prepare os bolos menores na fôrma com 12 cm de diâmetro. Veja como cortá-los seguindo as duas

etapas descritas no molde A. Cubra os pés com a pastilhagem tingida com corante pink e vinho. Para a campainha, utilize o corante violeta na pasta.

4 Utilize o divisor de bolos redondos para marcar as laterais onde serão colocados os pés e a campainha.

5 Veja as marcações que dividem o bolo em seis partes iguais. Utilize uma esteca.

6 Abra a pasta tingida de amarelo gema e, com o auxílio de um molde de papelão redondo medindo 22 cm de diâmetro, corte-a com a carretilha. Coloque a pasta sobre o divisor e marque doze partes (orientar-se pela marcação nº 12).

7 Coloque o bolo maior sobre a tábua e a pasta sobre ele.

MOSTRADOR

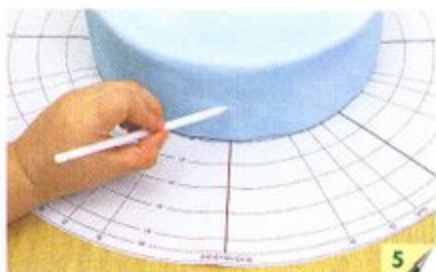
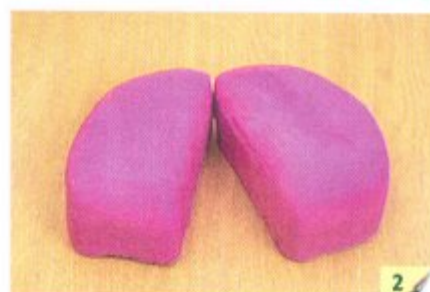
8 Modele oito bolinhas de pasta tingida de azul e uma num tom mais escuro. Achate-as e cole-as como mostra a foto utilizando o pipping gel.

9 Para obter o glacê fluido, adicione água aos poucos. Para saber o ponto, faça o teste: jogue um pouco de glacê sobre o próprio glacê e conte até 10, se após este período ele incorporar ao outro, estará no ponto.

10 Retire o molde B e coloque um pedaço de papel manteiga por cima. Faça o contorno dos números com duas camadas de glacê.

11 Coloque o glacê fluido no interior dos números depois que o contorno estiver seco.

12 Depois que as placas de glacê fluido secarem, passe água na base das peças e coloque-as sobre o bolo. Varie a cor do glacê para dar colorido à sua produção.





13. Abra a pasta tingida de branco na espessura de 0,5 cm e a pasta tingida de preto na espessura de 2 mm. Corte-as com o cortador menor. Cole a pasta branca sobre a preta e arredonde as bordas. Modele uma bolinha para compor o fundo dos olhos. Disponha os olhos e os ponteiros sobre o bolo.

ACABAMENTO

14. Tinja uma porção de pasta com o corante violeta e outra com o corante verde. Abra as pastas numa espessura de 5 cm. Corte seis peças de cada cor de pasta com o cortador de 5 cm. Modele um rolinho mais



TRUQUE

Se preferir, mande cortar a tábua no formato do bolo, isso dará um novo efeito à sua produção.



grosso e corte duas peças.

15. Grude as peças com água como mostra a foto. Coloque um pedaço de macarrão em cada uma delas para poder fixá-las no bolo.

16. Encaixe as peças que compõem o bolo com cuidado para evitar que deformem.

17-18. Modele uma bolinha com a pasta tingida de pink e abra um orifício com o boleador. Faça um rolinho medindo 8 cm de comprimento e espete um pedaço de macarrão no centro. Encaixe-o no batedor da campainha. A seguir, fixe a bolinha.

19. Tinja o glacê com o corante azul e coloque no saco de confeitar com o bico 5. Decore a borda da parte superior do relógio fazendo pequenas gotinhas.

20. Faça o mesmo na base do bolo, utilizando o bico 12.

21. Passe pipping gel nas peças do relógio.

MOLDES

A – Campainha e pés do relógio

B – Números



A



B

1 2 3 6 9

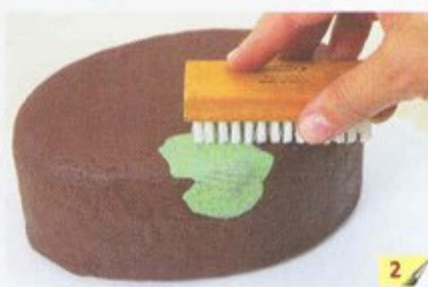


Doutor da bicharada

Encante crianças e adultos com estes animais que estão recebendo um tratamento tão carinhoso



1



2

Materiais

- ♦ 1 bolo medindo 40 x 30 cm
- ♦ 1 aro oval medindo 19 x 13 cm
- ♦ 1 prato de plástico redondo nº 12 branco (Wilton)
- ♦ 1 receita de pastilhagem macia
- ♦ Pasta americana pronta marrom e branca (Wilton)
- ♦ Glitter comestível branco
- ♦ Essência de rum
- ♦ Açúcar impalpável
- ♦ Corante em pasta vermelho, amarelo, ouro, preto, verde folha, laranja, cor de pele, azul e rosa
- ♦ Palito de dentes

Ferramentas

- ♦ Rolo (ou cilindro)
- ♦ Pulverizador
- ♦ Carretilha
- ♦ Espátula
- ♦ Estecas
- ♦ Escova de cerdas duras
- ♦ Cortadores injetores de flores médio e grande
- ♦ Pincel
- ♦ Canudo grosso

Rendimento aproximado

- ♦ 25 fatias

BASE

1 Monte o bolo sobre o prato utilizando a técnica do aro e recheie-o. Cubra-o novamente com a pasta americana marrom. Marque a pasta com a escova de cerdas duras.

2 Tinja um pedacinho de pasta com o corante verde e umedeça-o com essência de rum. Modele quatro bolinhas e espalhe-as sobre o bolo com o dedo. Marque a pasta com a escova de cerdas duras.

3 Mescle um pouco de pasta americana tingida de amarelo com a pasta marrom. Varie as tonalidades. Modele as pedrinhas, passe a essência no local da fixe-as na lateral do bolo.

4 Pulverize a superfície de trabalho com o açúcar impalpável. Abra diversas porções de pasta tingida com cores diferentes. Corte as flores com os cortadores injetores.

5 Faça os miolos com a pasta tingida de amarelo.



3

Passe a essência para fixar as flores sobre as pedras.

URSO

6 Utilize a pasta marrom. Modele as orelhas, a cabeça, o focinho e o tronco do urso como mostra a foto. Faça três orifícios na parte da frente da cabeça e dois para o encaixe das orelhas.

7 A partir de um rolinho, modele uma das patas dianteiras, dobrando-a para direita. Para modelar as outras, vire a



4

pasta para a esquerda.

8 Para dar forma às patas traseiras, proceda como mostra a foto. Modele uma pata virando os pés para a direita e o outro para a esquerda.

9 Una as partes do corpo do urso com a essência. Marque o focinho com o palito de dentes e modele os olhos e o nariz com três bolinhas de massa tingida de preto.



5

CACHORRO

10 Inicie a decoração do

corpo do cachorro a partir de um cilindro. Utilize a espátula para cortar a pasta. Coloque pedacinhos da pasta tingida de preto sobre o corpo e pinte as manchas com o corante vermelho.

11 Tinja a pasta de preto para modelar as orelhas. Com a pasta branca, faça o focinho e a cabeça, e com a pasta preta, faça os olhos e o nariz. Modele um tira para fazer a bandagem. Pinte o ferimento com o corante vermelho.

GALINHA

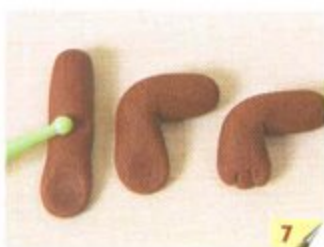
13 Utilize a pasta tingida de amarelo para modelar o corpo da galinha. Inicie a modelagem a partir de um croquete com bicos largos.

14 Faça as asas com a pasta amarela e marque com a espátula. Forme a crista a partir de três gotinhas de massa tingidas com o corante vermelho. Com a pasta tingida de rosa, modele o bico, faça uma tirinha, dobre-a ao meio e corte a dobra para acertar o encaixe. Confeccione a bandagem com a pasta branca.

15 Cole as partes do corpo da galinha com a essência. Com a pasta tingida de preto, preencha o buraco dos olhos da galinha.



6



7



8



9



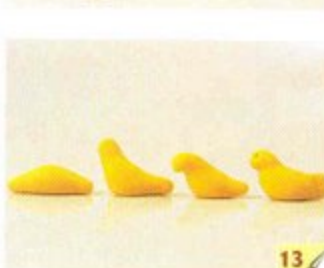
10



11



12



13

LEÃO

16 Modele as partes do leão de acordo com a foto.

17 A partir de um rolinho, modele uma das patas, dobrando-a para direita. Para modelar a outra, vire a pasta para a esquerda. Não faça as patas traseiras. A juba foi feita com a pasta tingida de amarelo a partir de várias tirinhas.

18 Cole as peças com a essência. Faça um rolinho afinado em uma das pontas para modelar o dente do leão, utilizando a massa branca.



VETERINÁRIO

Pernas e sapatos

19 Inicie o trabalho com uma tira grossa dobrada ao meio. Acompanhe na foto como modelar a boca da calça, os sapatos e a sola.

Uniforme

20 Comece com um croquete grande, proporcional ao tamanho das pernas. Faça bolinhas para compor os botões e o bolso. Com o boleador, faça a aba do casaco.

21 Encaixe o uniforme nas pernas com uma leve inclinação para frente. Utilize a essência para auxiliar na colagem.

Mangas, mãos, rosto e orelhas

22 Mangas do casaco: faça um rolo, corte uma das

extremidades e marque no centro. Dobre a massa na marcação.

Mãos: faça uma gota na cor pele e achate-a. Corte a massa na região do polegar e marque os demais dedos. Rosto: modele uma bolinha e marque os olhos. Corte a ponta do canudo na diagonal e marque a boca. Orelhas: achate uma bolinha e corte-a ao meio.

23 Cole as peças com a essência. Pinte a cruz com o auxílio de um palito de dentes, utilizando o corante

vermelho. Umedeça a cabeça do boneco com a essência e coloque um pedaço de pasta preta achatada sobre ela. Com um palito, espalhe o cabelo. Preencha o buraco

dos olhos com a massa preta.

ACABAMENTO

24 Cole os bonecos sobre o bolo com a essência. Pulverize glitter.



TRUQUE

Não se esqueça de utilizar a essência para colar as peças modeladas. Comece a modelagem a partir de uma bolinha. Assim, você evitará que sua peça rache ao secar. Caso a massa utilizada para forrar seus bolos venha a rachar, passe a escova de cerdas duras sobre ela para obter efeito de chapiscado. Espere a massa secar para colocar as peças modeladas por cima, senão seu bolo poderá afundar.

Nada de salgado!

Hot dog
doce com cara
de quero mais



Materiais

- ♦ 1 rocambole grande de qualquer sabor
- ♦ Prato oval grande
- ♦ 1 receita de pastilhagem macia
- ♦ Anilinas gel (Wilton) nas cores vermelho-vermelho, marrom, cor-de-pele, amarelo manteiga, amarelo ouro e branco
- ♦ Extrato de baunilha
- ♦ Glitter comestível branco
- ♦ Pipping gel Wilton

Ferramentas

- ♦ Espátula de ponta fina
- ♦ Rolo frisador
- ♦ Rolo
- ♦ Pulverizador
- ♦ Açúcar impalpável
- ♦ Pincel

Rendimento aproximado

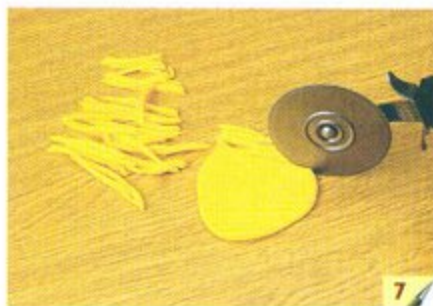
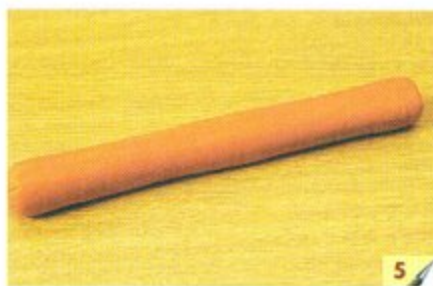
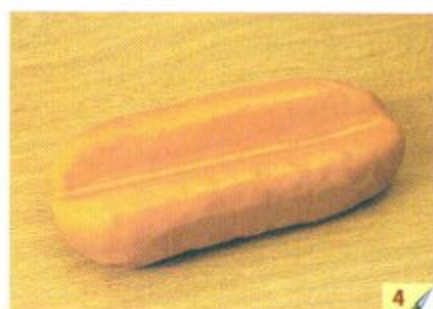
- ♦ 15 fatias

PRATO

- 1/ Comece preparando o prato. Abra a massa e corte um quadrado grande. Texturize utilizando o rolo frisador.
- 2/ Coloque sobre o prato e faça dobras, imitando um guardanapo. O "pão" será fixado por cima.

PÃO E SALSICHA

- 3/ Tinja uma porção de pasta americana com anilina gel marrom e outra porção de pasta americana com anilina gel cor-de-pele.
- 4/ Para o "pão", utilize um rocambole grande. Com uma faca, arredonde as pontas dando um formato ovalado. No centro, faça um corte em V, retirando o excesso. Passe pipping gel por todo o rocambole e cubra

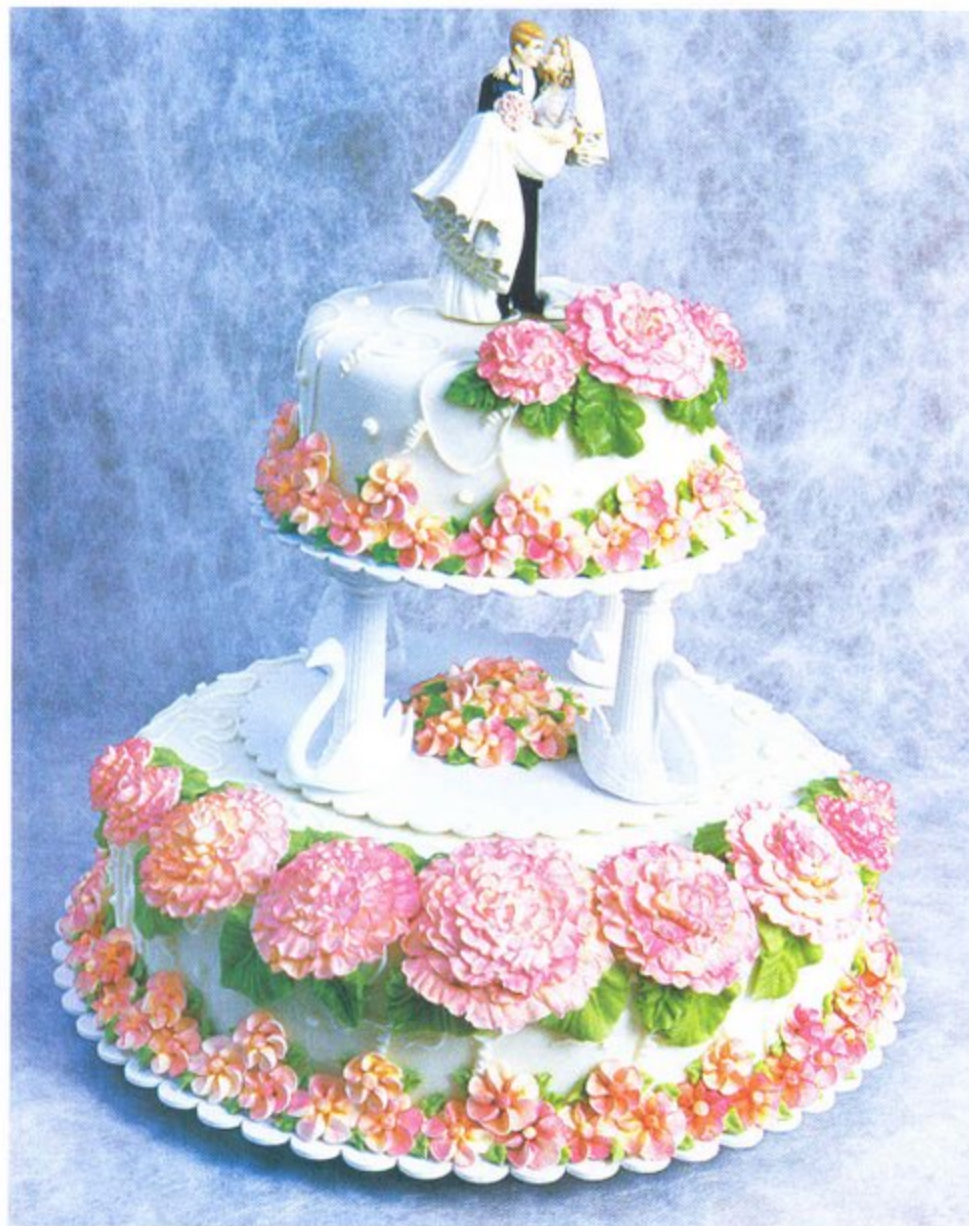


- com a pasta tingida de marrom. Passe a mão suavemente por cima da pasta. Dilua um pouco de anilina gel amarelo ouro com extrato de baunilha e pincele por cima do pão. Reserve.
- 5/ Para a salsicha faça um rolo longo com a pasta tingida com anilina gel cor-de-pele.
 - 6/ Marque as pontas com uma espátula para dar o acabamento à salsicha. Fixe-a no centro do pão.

- 7/ Abra a pasta tingida com corante gel amarelo ouro e corte tiras bem finas e pequenas, imitando batata palha. Jogue por cima da salsicha.
- 8/ Por cima do bolo quase pronto, fixe dois rolinhos finos de pasta americana tingidos com anilina gel vermelho-vermelho e amarelo manteiga, imitando o catchup e a mostarda. Polvilhe glitter branco por cima.

“Eu aceito”

Os noivos vão até adiantar
a data do casamento para que a festa
chegue mais cedo



Materiais

- ♦ 3 bolos medindo 40 x 30 cm
- ♦ 1 aro redondo medindo 35 cm de diâmetro
- ♦ 1 aro redondo medindo 15 cm de diâmetro
- ♦ 1 jogo de 4 colunas de 18 cm de altura
- ♦ 1 prato redondo nº 9 (Wilton)
- ♦ 1 prato redondo nº 15 (Wilton)
- ♦ 5 estacas de madeira
- ♦ 2 receitas de pastilhagem
- ♦ 2 receitas de glacê royale
- ♦ Corante em pó vinho e amarelo ouro (importado)
- ♦ Corante em pasta amarelo ouro e verde (Wilton)
- ♦ Pó perolado para decoração (importado)
- ♦ Açúcar impalpável
- ♦ Casal de noivos de resina
- ♦ Amido de milho

Ferramentas

- ♦ Rolo (ou cilindro)
- ♦ Pino nº 14 para flores
- ♦ Pulverizador
- ♦ Carretilha
- ♦ Tesoura
- ♦ Papel contact transparente
- ♦ Pincel redondo
- ♦ Adaptador para bico (matriz)
- ♦ Saco de confeitar
- ♦ Bicos nºs 3, 4, 18, 21, 60, 112, 352, 104 e 2D (Wilton)

Rendimento aproximado

- ♦ 80 fatias

Vai uma partidinha aí?

Dê um xeque-mate na vontade e saboreie este bolo decorado como um tabuleiro de xadrez



Materiais

- ♦ 3 bolos medindo 30 x 40 cm
- ♦ 1 aro quadrado medindo 30 x 30 cm
- ♦ 1 aro quadrado medindo 20 x 20 cm
- ♦ 1 tábua quadrada de madeira medindo 40 x 40 cm
- ♦ ½ receita de glacê royale
- ♦ 3 receitas de pastilhagem macia
- ♦ Açúcar impalpável
- ♦ Corante em pasta preto
- ♦ Banquinho de plástico
- ♦ Molde de PVC com motivos de peça de xadrez
- ♦ Gordura hidrogenada



BASE

1 Monte os bolos nos respectivos pratos utilizando a técnica do aro e recheie-os. Cubra-os com a pastilhaagem. Mostraremos o trabalho no bolo menor. Proceda da mesma forma para compor a decoração do bolo maior.

FLORES GRANDES

2 Envolve o molde (página 23) com o papel contact e coloque-o sobre o pino 14. Vá formando as pétalas usando o bico 104 e o glacê royale. Segure o saco de confeitar

num ângulo de 45 graus e vá tremendo a mão até formar nove pétalas nas duas primeiras fileiras.

3-4 Faça sete pétalas na terceira fileira com o mesmo bico. Mude para o bico 60 e faça uma carreira de cinco pétalas, uma de três pétalas e mais uma com três pétalas em pé.

5 Retire as flores do pino junto com o molde e espere que sequem por 24 horas. Componha seis flores.

6 Faça as peônias menores com o bico 60. Inicie a composição pelo meio do molde. Componha uma

fileira com nove pétalas, a segunda com seis pétalas e a terceira com três pétalas.

7 A última carreira deverá ser feita com a abertura do bico na posição vertical. Faça três pétalas. Componha seis flores e deixe-as secando por 24 horas.

8 Pinte as bordas das flores com o corante vinho. Assopre o excesso de corante que fica acumulado entre as pétalas. Evite assoprar perto do bolo.

TRUQUE

Mantenha o bico com a parte mais fina voltada para o lado de fora do molde para obter o efeito das pétalas da peônia como mostram as fotos 2, 3 e 6.



9



10



11



12



13



14



15



16



17

9 Misture um pouco de corante amarelo no açúcar impalpável. Pincele sobre as flores dando efeito de envelhecimento às peças.

10 Passe pó perolado nas flores.

FLORES PEQUENAS

11-12 Cole um pedaço de folha de papel manteiga numa base aderente. Coloque o bico 2D em contato com o papel e pingue algumas gotas de glacê. Vire o punho na direção horária, como mostram as fotos, segurando com a mão e girando o saco de confeitar.

13 Faça uma bolinha no centro de cada flor com o bico 4. Prepare aproximadamente cem peças.

14 Deixe-as secando por 24 horas antes de pintá-las como as flores grandes.



18



19



20



21



22

MONTAGEM

15/ Faça conchinhas deitadas na base do bolo menor com o bico 18 e no bolo maior com o bico 21.

16/ Coloque o bico 3 no saco de confeitar com o glacê. Faça "riscos" na parte de cima do bolo e na lateral, aleatoriamente. Passe glacê na borda do bolo e cole uma flor grande e duas pequenas ao lado dela.

17/ Cole os miosótis na base dos bolos como mostra a foto. Faça os raminhos enrolados e as bolinhas nas partes brancas dos bolos. Utilize o bico 3.

18/ Para fazer as folhas, tinja uma porção de glacê com o corante em pasta amarelo e a seguir misture com um pouco de corante em pasta verde. Coloque no saco de confeitar com o bico 112 e faça as folhas maiores embaixo das flores grandes.

19/ Afine a extremidade das folhas com os dedos para dar acabamento.

20/ Para as folhas das flores pequenas, utilize o bico 352. Proceda da mesma forma para confeitar o bolo maior.

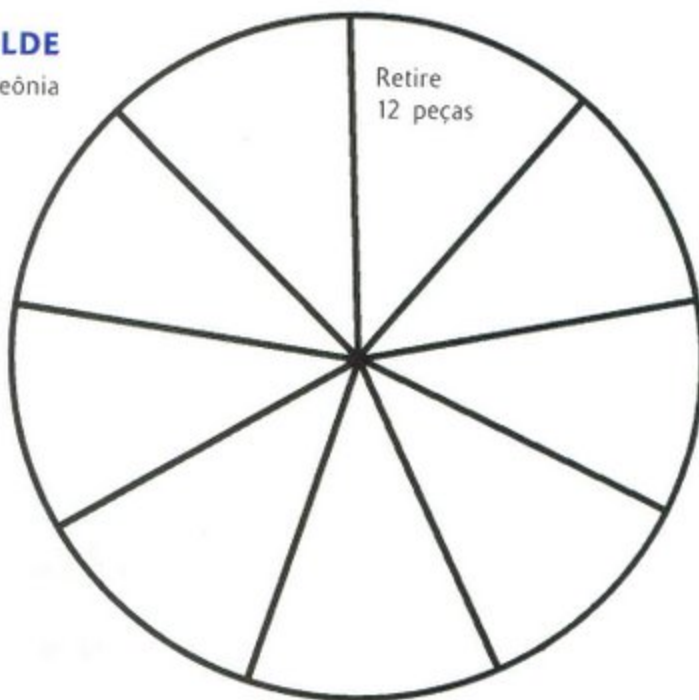
21/ Coloque as estacas no bolo maior para sustentar as colunas onde será colocado o bolo menor.

Centralize ao fundo.

22/ Faça um pequeno arranjo com o restante dos miosótis no centro do prato separador. Utilize o glacê para fixá-los. Sobreponha o bolo nas colunas. Coloque o casal de noivos ao centro.

MOLDE

Peônia



Bolos

CHOCOLATE

Ingredientes

4 xícaras (de chá) de farinha de trigo
3 xícaras (de chá) de açúcar
1 xícara (de chá) de óleo de milho
4 ovos
2 xícaras (de chá) de chocolate em pó
2 xícaras (de chá) de água quente
1 colher (de sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes, acrescentando-os pela ordem. Misture apenas o fermento, sem bater em demasia. Asse em uma assadeira nº 3, untada e enfarinhada, em forno médio, por 25 minutos.

LARANJA

Ingredientes

5 ovos
3 xícaras (de chá) de açúcar
3 ½ xícaras (de chá) de farinha de trigo
½ xícara (de chá) de maisena
2 colheres (de sopa) de fermento em pó
1 copo de suco de laranja

Modo de preparo

Bata os ovos inteiros até espumarem bem. Junte o açúcar e bata bastante. Adicione o suco de laranja, alternando com a farinha e a maisena. Bata mais um pouco e junte o fermento, apenas misturando. Asse em fôrma nº 4, untada e enfarinhada.

BAUNILHA

Ingredientes

4 ovos
2 xícaras (de chá) de açúcar
2 ½ xícaras (de chá) de farinha de trigo
3 colheres (de sopa) de água
1 colher (de sopa) de fermento em pó
1 colher (de chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

Bata as claras em neve e reserve. Junte a água, as gemas e o açúcar e bata bem. Adicione a farinha peneirada com o fermento e misture bem. Acrescente as claras em neve, apenas misturando. Asse numa fôrma untada.

ORIENTAL

Ingredientes

4 ovos
150 g de margarina sem sal

Recheios

AMEIXAS

Ingredientes

½ kg de ameixas em caldas, escorridas e descaroçadas
2 xícaras (de chá) de açúcar
1 xícara (de chá) de vinho tinto
1 xícara (de chá) da calda das ameixas

Modo de preparo

Leve os ingredientes ao fogo e deixe ferver por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Retire do fogo e utilize frio.

CAFÉ

Ingredientes

300 g de margarina sem sal

2 xícaras (de chá) de açúcar
3 gemas
½ xícara (de chá) de café preparado bem forte e frio
200 g de amendoim torrado e moído

Modo de preparo

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Junte as gemas, bata mais um pouco e adicione o café e o amendoim. Não é necessário levar ao fogo.

CHOCOLATE

Ingredientes

2 tabletes grandes de

chocolate meio-amargo
1 lata de creme de leite (com o soro)

Modo de preparo

Aqueça o chocolate em banho-maria, até derreter. Junte o creme de leite e mexa bem. Empregue frio.

CALDA

Ingredientes

350 g de açúcar refinado
200 ml de água
100 ml de leite de coco

Modo de preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo até ferver. Espere esfriar e umedeça o bolo.

- 1 lata de leite condensado
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 ½ xícara (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de chocolate amargo em tablete picado
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

Bata a margarina com o açúcar, junte as gemas, o leite condensado, a farinha, a essência e as claras batidas em neve. Retire da batedeira e adicione o fermento e o chocolate, apenas misturando.

Asse em forma nº 4 untada e enfarinhada, em forno médio, por 25 minutos.

AMENDOIM

Ingredientes

- 9 ovos
- 9 colheres (de sopa) de açúcar
- 8 colheres (de sopa) de farinha de rosca
- 200 g de amendoim torrado e moído
- 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó

Modo de preparo

Bata as claras em neve, junte as gemas uma a uma, o açúcar, a farinha de rosca, o amendoim e o fermento. Misture levemente sem bater. Asse em fôrma nº 4, untada e enfarinhada.

SUAVE

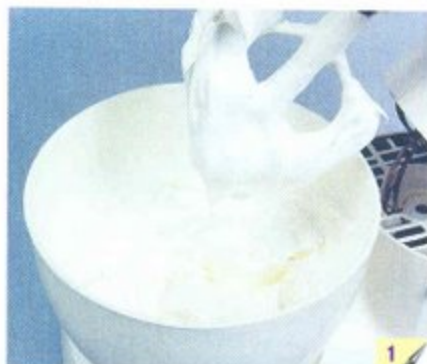
Ingredientes

- 10 ovos
- 6 xícaras (de chá) de açúcar
- 6 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (de sopa) de fermento em pó
- 3 xícaras (de chá) de leite fervente

Modo de preparo

Bata as claras em neve, junte as gemas uma a uma, o açúcar, a farinha, o fermento e, por último, o leite fervente. Asse em fôrma retangular nº 5, untada e enfarinhada.

Cobertura de pré-mármore e mármore



Ingredientes

- ◆ 500 g de gordura vegetal
- ◆ 1,75 kg de açúcar de confeitador sem amido de milho
- ◆ 100 ml de água gelada
- ◆ Essência a gosto
- ◆ Corante a gosto (no glacê mármore)

Modo de preparo

1 Utilize a gordura vegetal em temperatura ambiente. Bata até formar um creme com consistência parecida com a do chantilly. Acrescente a essência, a água e 1 kg de açúcar de confeitador ao creme. Bata bem.

2 Divida o conteúdo em dois recipientes.

3 Continue trabalhando com uma das metades de glacê pré-mármore para preparar o glacê mármore. Adicione o restante de açúcar no recipiente e mexa até que a massa solte das mãos.

4 Não se esqueça de lavar as mãos para conferir se ela está soltando mesmo.

5 Adicione corante líquido ou em pasta na cor de sua preferência para tonalizar o glacê mármore.

6 O glacê mármore está pronto.



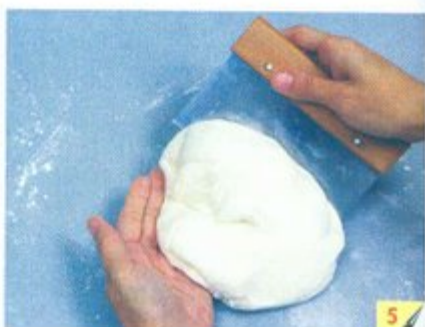
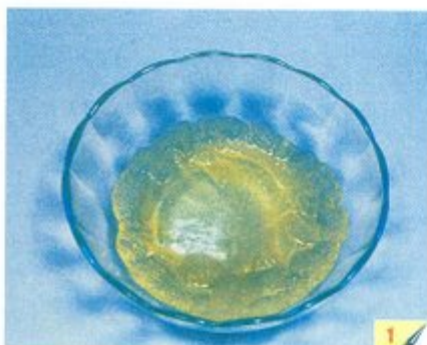
Pastilhagem macia

Ingredientes

- ♦ 90 ml de água
- ♦ 2 colheres (de sopa) de gelatina incolor sem sabor
- ♦ 2 colheres (de sopa) de glucose
- ♦ Aproximadamente 1 kg de açúcar impalpável peneirado

Modo de preparo

- 1/ Coloque a água em um refratário e pulverize a gelatina sobre ela. Acrescente a glucose e leve ao microondas por 20 segundos.
- 2/ Despeje a mistura em um recipiente com aproximadamente 300 g de açúcar. Mexa com uma colher.
- 3/ Coloque mais 300 g de açúcar sobre a mesa de trabalho e despeje a mistura que está no refratário sobre



Glacê royale



Ingredientes

- ♦ 1 kg de açúcar impalpável peneirado
- ♦ 4 colheres (de sopa) de merengue powder
- ♦ Aproximadamente 10 colheres (de sopa) de água gelada
- ♦ ½ colher (de café) de ácido cítrico (opcional)

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes em velocidade baixa. Após misturá-los, aumente a velocidade da batedeira até obter ponto de suspiro. Se quiser que seu glacê fique com gosto de limão, adicione o ácido cítrico.

o açúcar. Mexa inicialmente com a espátula.

4/ Trabalhe a massa com a mão. Com o auxílio da espátula, pegue as sobras e incorpore à massa.

5/ Quando a massa estiver praticamente soltando das mãos, pare o trabalho, lave as mãos e a espátula e sinta novamente a massa. Se ela não grudar nas mãos, guarde-a em um saco plástico fora da geladeira por até quatro dias, na geladeira por quinze dias ou no freezer por seis meses. Quando for utilizá-la, retire-a da geladeira um dia antes ou do freezer doze horas antes.

Cobertura adicional

Modo de preparo

1 Retire a pastilhagem da geladeira (Veja como prepará-la na página 28). Adicione a quantidade de gordura vegetal em temperatura ambiente na proporção mostrada na foto.

2 Trabalhe a massa com as mãos e vá adicionando açúcar impalpável até que a massa desgrude das mãos. Não exagere na quantidade. Pulverize açúcar na bancada e abra a massa numa espessura de 0,5 cm com o rolo (ou cilindro).

3 Molhe o bolo montado no aro com calda e sobreponha a pastilhagem.

4 Passe a desempenadeira.

5 Corte o excesso de pasta com a carretilha.

6-7 Verifique a espessura que a cobertura terá.

TRUQUE

A gordura hidrogenada evita que a pastilhagem rache, dando mais maleabilidade à pasta e facilitando seu trabalho.



Montagem no aro

Reserve

- ♦ Geléia de brilho ou
- ♦ Glacê pré-mármore

Recheios

- ♦ Calda
- ♦ Escolha na seção de receitas o recheio de sua preferência

Cobertura

- ♦ Glacê mármore

1 Coloque o aro sobre o prato de vidro. Centralize-o e coloque o glacê mármore nas paredes do aro pelo lado interno em pequenas porções. Não exagere na espessura, coloque no máximo 1 cm de cobertura.

2 Passe geléia de brilho (ou pré-mármore) em toda a lateral da cobertura com o auxílio da espátula.

3 Coloque pedaços de bolo dentro do aro.

4 Aproveite os farelos para preencher os vãos.

5 Coloque a calda com o auxílio da jarra.

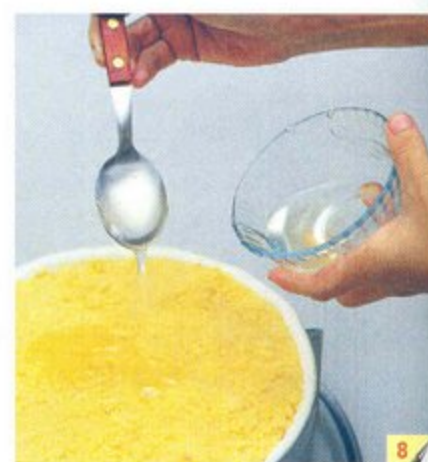
6 Espalhe o recheio de flan sobre a massa do bolo. Coloque mais uma camada de bolo e umedeça com a calda.

7 Coloque o recheio sobre o bolo. Ponha mais uma camada de bolo e umedeça a seguir.

8 Espalhe a geléia de brilho (ou a cobertura pré-mármore) sobre o bolo umedecido.

9 Coloque pequenas porções de glacê mármore em contato com o gel.

10 Passe a desempenadeira para nivelar o glacê mármore e tirar as





9



10



11



12



13

imperfeições da massa, fazendo movimentos circulares.

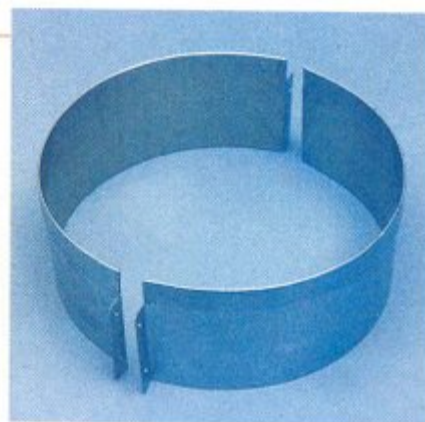
11 Tire os prendedores laterais. Nunca puxe as metades do aro para fora, pois a cobertura poderá despregar do bolo. Trema as mãos e vá puxando primeiramente uma metade do aro para cima, e em seguida a outra.

12 Retire as rebarbas que se formaram na junção das metades que compõem o aro, utilizando a espátula.

13 Passe a desempenadeira em pé nas laterais do bolo e deitada na parte superior.

Aro desmontável (de acrílico ou alumínio).

Prato de vidro, tábuas de madeira, plástico, papelão (forrado com papel filme), banquinho ou acrílico servem de suporte para a montagem do bolo. Fique de olho no tipo de tábua indicada no passo a passo. Cada bolo possui uma estrutura específica que determinará as peças a serem utilizadas.



FIQUE ATENTO



Para montar bolos com colunas embutidas, siga o mesmo procedimento da técnica do aro.

Montagem do bolo sobre a tábua e o papelão



TRUQUE

Prepare a tábua pelo menos 24 horas antes de utilizá-la. Esta dica é fundamental, pois a massa facilmente se deformará, caso o bolo seja colocado em cima com ela ainda fresca.

1 Para facilitar a aderência da pastilhagem na tábua é necessário que ela seja molhada antes. Forre a madeira com uma camada de aproximadamente 0,5 cm de espessura.

2 A montagem do bolo sobre a tábua é muito utilizada. Para bolos menores, você poderá utilizar um pedaço de papelão grosso ou um isopor. Varie a decoração da base forrando-a com papel alumínio, papel manteiga ou outros de sua preferência.

3 Asse o bolo numa assadeira quadrada. Espere que esfrie para retirá-lo da assadeira. Lave a fôrma onde o bolo foi assado e coloque um plástico grande dentro. Monte o bolo mesclando o recheio de sua preferência com a calda e a massa. Deixe o bolo descansando de um dia para



o outro. Se preferir, coloque-o na geladeira, porém espere pelo menos duas horas antes de confeitá-lo.

4 Coloque a base onde o bolo vai ser confeitado sobre a massa.

5 Vire a assadeira e retire

o plástico delicadamente.

6 Você poderá optar pela geléia de brilho ou o doce de leite comum, vendido nos supermercados para forrar o bolo antes dele receber a pastilhagem.

Ferramentas

- ♦ Rolo (ou cilindro)
- ♦ Régua
- ♦ Pulverizador
- ♦ Carretilha
- ♦ Trincha pequena
- ♦ Adaptador para bico (matriz)
- ♦ Saco de confeitar
- ♦ Bico nº 16 (Wilton)
- ♦ Espátula

Rendimento aproximado

- ♦ 80 fatias

BASE

1 Monte o bolo maior sobre a tábua e o menor sobre o banquinho conforme ensinado na montagem de bolo no aro (página 30). Escolha um dos recheios e cubra-os com pastilha-gem. Sobreponha o banquinho no bolo maior.

TABULEIRO

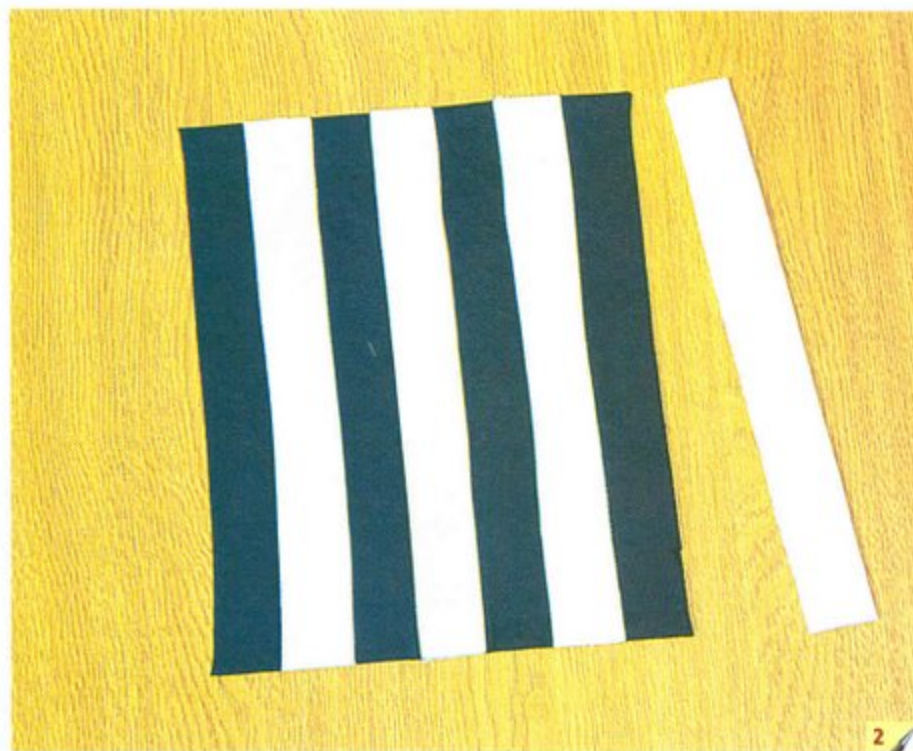
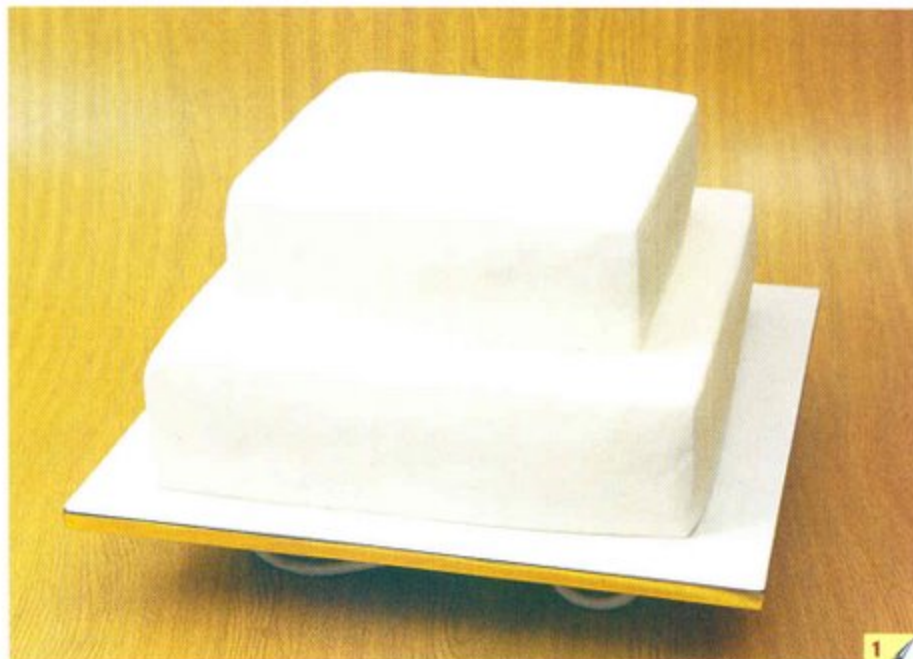
2 Tinja uma porção de massa com o corante preto. Abra a pasta branca e preta numa espessura de 0,5 cm. Corte quatro tiras pretas e quatro brancas medindo 22 x 2,5 cm cada uma. Coloque-as lado a lado, intercalando as cores.

3 Corte quadrinhos de 2,5 cm. Não pressione a régua sobre a pasta. Utilize a carretilha.

4 Disponha os quadrados sobre o bolo menor e passe água sobre a pasta do bolo para colar as peças.

ACABAMENTO

5 Decore a quina superior do bolo maior com os quadrados.



6 Passe um pouco de gordura hidrogenada no molde e acomode a pasta tingida de preto. Retire algumas peças para decorar seu bolo.

7 Disponha as peças pelas laterais dos bolos, colando-as com água ou glacê.

8 Coloque glacê no saco de confei-

tar com o bico 16. Decore a parte superior do bolo menor fazendo movimentos em forma de oito deitado.

9 Decore a base do bolo menor, do bolo maior e a parte superior deste com o mesmo bico, fazendo conchinhas deitadas.

? Ao retirar qualquer massa de bolo do forno coloque a assadeira sobre uma grade e não diretamente sobre um tabuleiro. Dessa maneira sua massa não perderá a textura e ficará tão macia e fofa como quando saiu do forno.

www.padariaonline.com.br

? Para deixar o bolo macio e com textura suave:

- Primeiramente, misture o açúcar e a gordura para depois acrescentar os demais ingredientes;
- As claras batidas em neve só devem ser acrescentadas à massa no final, delicadamente, para que o ar incorporado no batimento não se perca;
- O fermento em pó deve ser acrescentado só no final da preparação para que sua ação não seja enfraquecida, pois o mesmo só começa a agir quando entra em contato com os líquidos.

www.padariaonline.com.br

? A fim de evitar que o bolo se esfarele ao ser cortado, proceda à operação com uma faca afiada aquecida em água fervente.

www.padariaonline.com.br

? Dicas preciosas para bolos feitos com frutas cristalizadas ou frutas secas:

- polvilhe ou envolva as frutas secas ou cristalizadas num pouco

de farinha antes de utiliza-las na massa;

- O momento adequado para se acrescentar as frutas secas ou cristalizadas num bolo, é quando a farinha e o creme já estão ligados.

www.padariaonline.com.br

Tirando as bolhas da massa

Antes de colocar seu bolo no forno, dê leves batidas com a fôrma no balcão ou na mesa. Assim você eliminará as bolhas de ar da massa e seu bolo crescerá melhor.

Armazenando o creme de leite

Mesmo depois de aberto, o creme de leite pode ser conservado por alguns dias. Coloque o conteúdo

da lata em um vidro que tenha a tampa de plástico e conserve-o na geladeira. Lembre-se de que o pote deverá estar limpo e seco.

Bolos feitos com frutas cristalizadas ou secas

- Antes de colocar as frutas cristalizadas ou secas na massa do bolo, envolva-as com um pouco de farinha;
- Acrescente as frutas cristalizadas ou secas na massa do bolo quando a farinha e o creme já estiverem ligados.

Cacau ou chocolate em pó

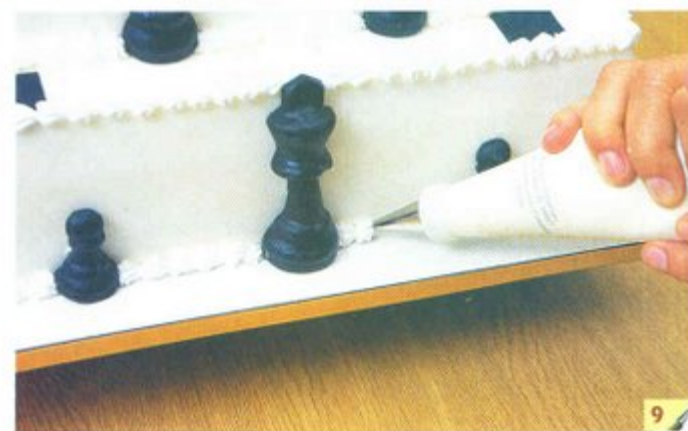
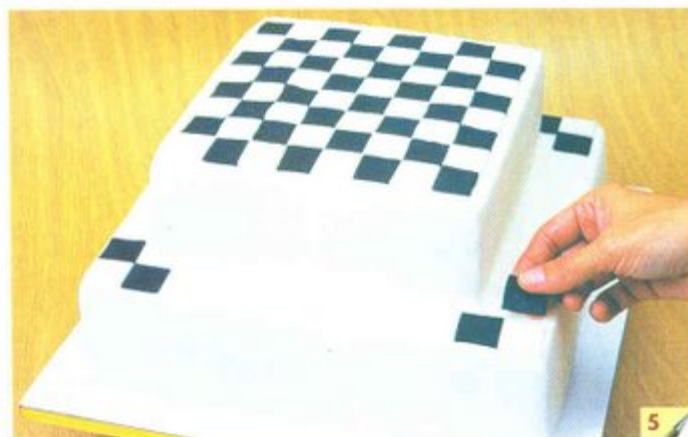
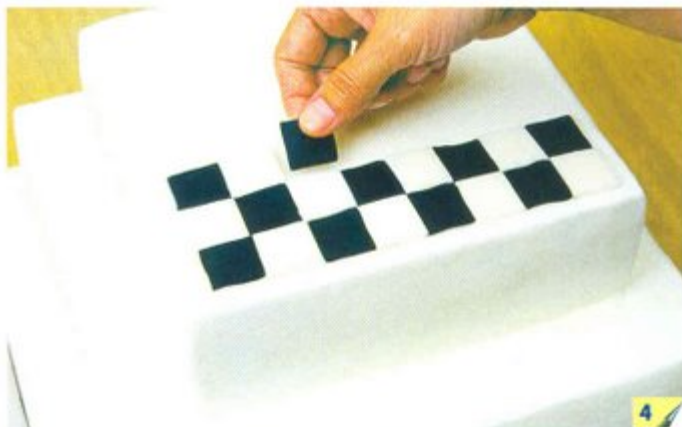
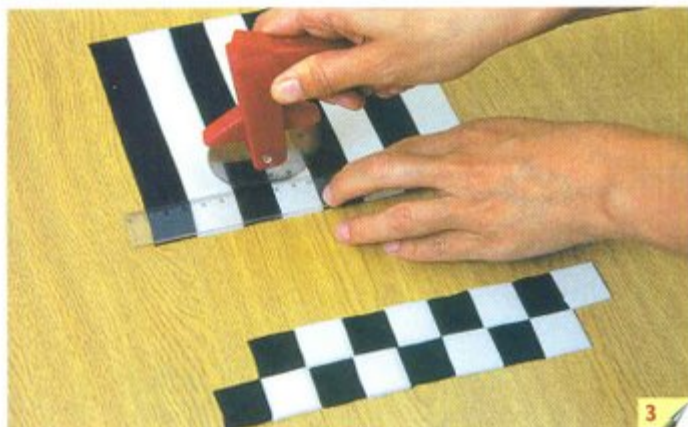
Acrescente 1 a 2 colheres (de sopa) de manteiga à massa do bolo de chocolate se este for feito com cacau.

TABELA DE PROPORÇÃO

Recipiente

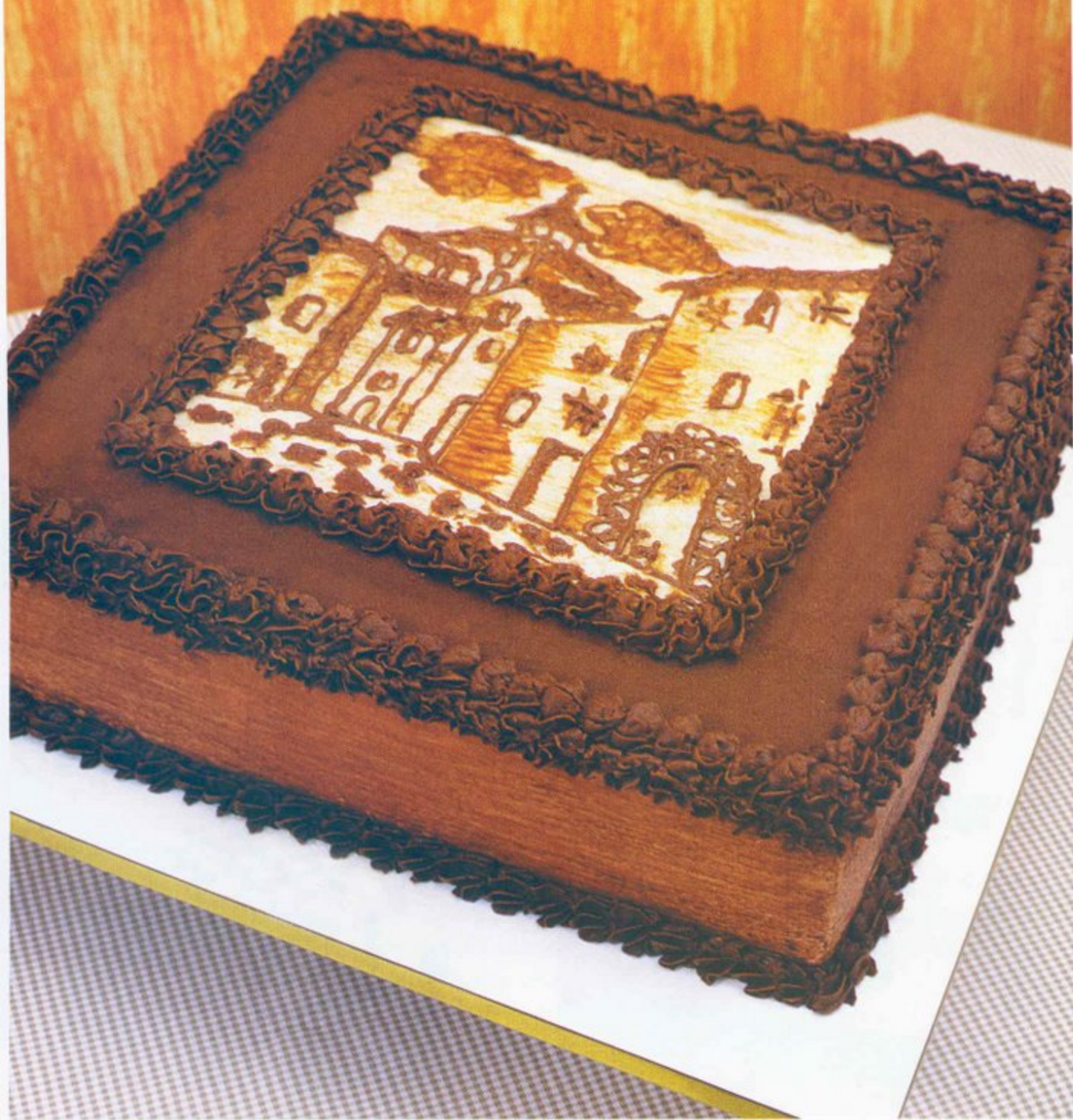
Medidas

Xícara de chá	240 ml
Xícara de café	45 ml
Copo americano	150 ml
Copo médio	240 ml
Copo grande	330 ml
Colher de chá	4 g
Colher de sopa	20 g
Colher de sobremesa	11 g



De volta ao passado

Faça uma viagem no tempo por esta cidade velha. Mas não fique só olhando!



Materiais

- ♦ 2 bolos medindo 30 x 40 cm
- ♦ 1 aro quadrado medindo 30 x 30 cm
- ♦ 1 tábua quadrada de madeira medindo 40 x 40 cm
- ♦ 1 receita de glacê royale
- ♦ 1 ½ receitas de pastilha-gem macia
- ♦ Açúcar impalpável
- ♦ Anilina chá (ivory)
- ♦ Gordura hidrogenada
- ♦ Folha de papel arroz
- ♦ Gel brilho
- ♦ Manteiga de cacau
- ♦ Cacau em pó

Ferramentas

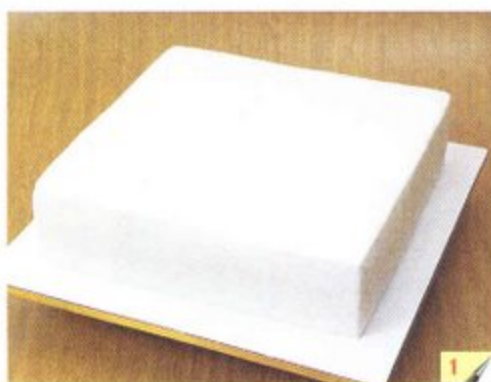
- ♦ Rolo (ou cilindro)
- ♦ Lápis preto de ponta macia
- ♦ Pulverizador
- ♦ Carretilha
- ♦ Trincha pequena
- ♦ Adaptador para bico (matriz)
- ♦ Saco de confeitar
- ♦ Bico nº 96 (Wilton)
- ♦ Espátula
- ♦ Pincel chato
- ♦ Papel manteiga

Rendimento aproximado

- ♦ 50 fatias

BASE

1 Monte o bolo sobre a tábua conforme ensinado na montagem de bolo no aro (página 30). Escolha um dos recheios e cubra-o com pastilhagem.



DESENHO

2 Risque o desenho do molde no papel manteiga. Coloque o papel manteiga sobre o papel arroz e passe o traço do desenho com o auxílio do lápis preto.



3 Passe a mistura de gel com corante chá sobre o bolo e sobreponha o desenho centralizando-o. Deixe a parte que foi rabiscada para cima.

PINTURA

4 Mantenha a manteiga derretida acondicionando-a num recipiente envolto com água quente. Retire um pouco dela e misture o cacau em pó.

5 Pinte o desenho começando pelos detalhes.

6 Sobrecarregue coloração onde desejar.

7 A terceira etapa da pintura é o contorno do desenho. Coloque cacau misturado com manteiga no cartucho de papel. Faça relevo nos contornos.



8 Dê acabamento ao relevo, passando o pincel sobre o cacau suavemente.

ACABAMENTO

9 Passe gel misturado com corante chá na lateral do bolo. Na parte superior do bolo, passe glacê misturado com cacau. Caso ele fique seco demais, adicione um pouco de água. Utilize a espátula.

10 Coloque glacê misturado com cacau no saco de confeitar com bico 96. Decore a borda interna fazendo uma sequência de bolinhas uma ao lado da outra. Para decorar a borda externa, faça duas bolinhas lado a lado até completar toda a borda.

11 Na base, faça várias bolinhas até dar acabamento.

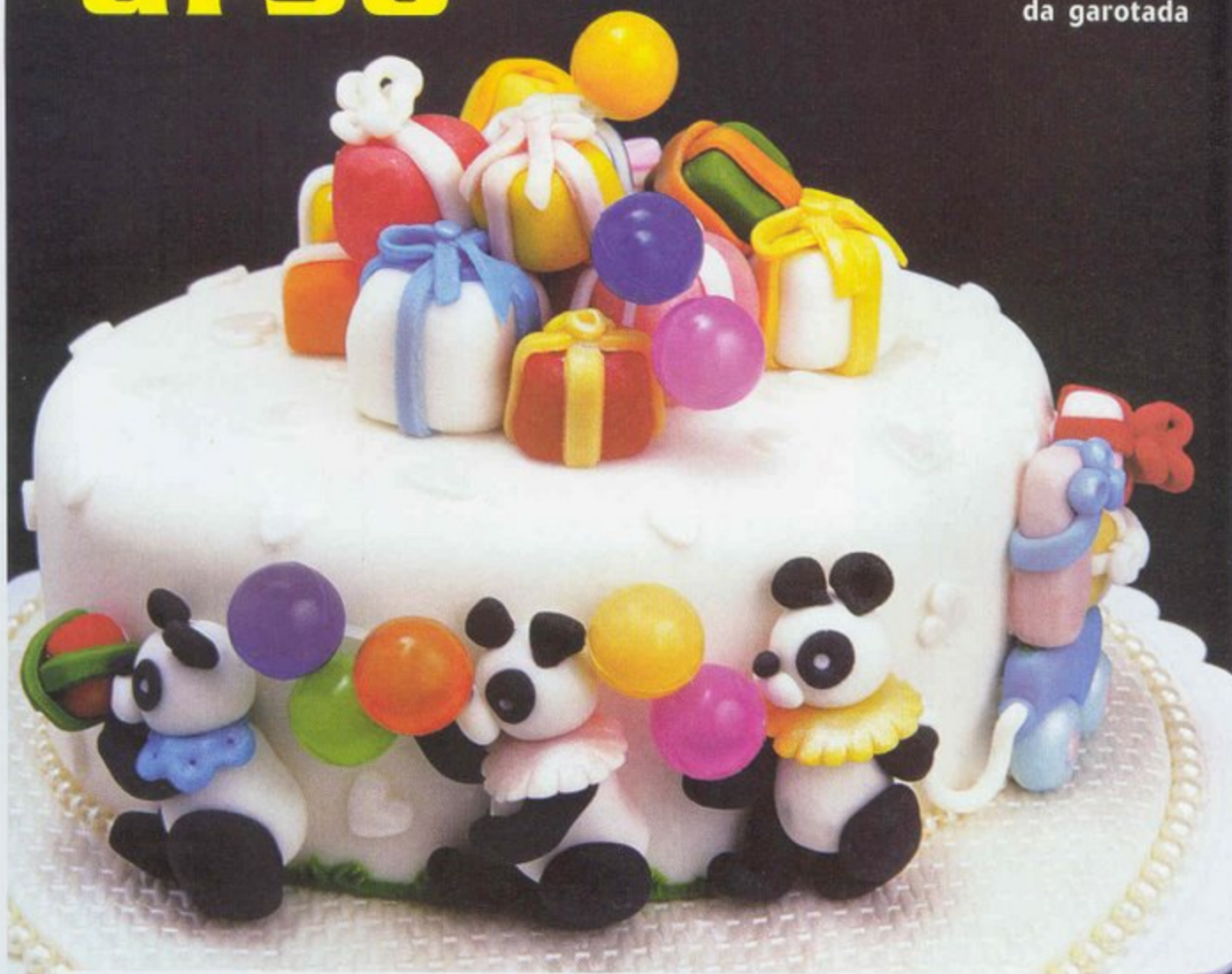
MOLDE

Cidade velha



Amigo urso

O bolo enfeitado de ursinhos panda e presentes dará um colorido todo especial à festa de aniversário da garotada



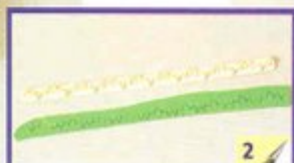
Materiais

- ◆ 1 bolo medindo 40 x 30 cm
- ◆ 1 fôrma oval medindo 19 x 13 cm
- ◆ 1 prato de plástico redondo nº 12 branco (Wilton)
- ◆ 1 receita de pastilhagem macia

- ◆ Papelão paraná na medida da base da fôrma
- ◆ Papel filme
- ◆ Pó perolado para decoração
- ◆ Essência de rum
- ◆ Açúcar impalpável
- ◆ Corante em pasta vermelho, azul royal e claro,

amarelo ouro, preto, verde folha, laranja, rosa claro e escuro

- ◆ Cordões de pérolas grandes e médias
- ◆ Balões pequenos de plástico (Wilton)
- ◆ Minicestas de plástico



Ferramentas

- ◆ Rolo (ou cilindro)
- ◆ Pulverizador
- ◆ Carretilha
- ◆ Cortador de grama
- ◆ Cortador injetor de coração
- ◆ Tesoura
- ◆ Estecas
- ◆ Rolo marcador de cesta

Rendimento aproximado

- ◆ 25 fatias

BASE

1. Prepare o bolo sobre o papelão forrado com papel filme, utilizando a montagem no aro. Cubra-o com a pastilhagem. À parte, estique a pasta sobre o prato com o rolo marcador de cestas. Retire o excesso de pasta das bordas do prato com a carretilha.

Sobreponha o bolo no prato.

2. Pulverize açúcar impalpável na superfície e abra a pasta tingida de verde. Retire um pedaço de grama com o cortador.

3. Decore a base do bolo e a borda do prato com as pérolas grandes e médias. Deixe um espaço na base do bolo para colar a grama. Corte os excessos de cordões e fixe-os com um pedacinho de pasta.

PANDAS

4. Modele a cabeça, o focinho, as orelhas e o tronco como mostra a foto. Faça dois furinhos na cabeça para encaixar as orelhas e um para os olhos (modele o panda de lado).

5. Utilize a pasta tingida de preto para fazer as patas dianteiras e traseiras. Na foto, estamos mostrando a confecção das patas da direita. Proceda ao



contrário para compor as da esquerda.

6. Tinja quatro porções de pasta nas cores verde, azul, rosa e amarelo para compor a gola dos pandas. Corte as bordas para formar o babado.

7. Cole as partes que compõem os ursos como mostra a foto.

Vamos à festa. Alimente sua imaginação e abrace a oportunidade de incrementar aniversários, despedidas de solteiro ou qualquer ocasião digna de ser alegremente comemorada. A revista *Bolos Decorados* traz até você criações originais e deliciosas que deixarão os convidados encantados. Repleta de novidades, esta edição possui sete temas de decoração, mais seis receitas de bolos e três recheios de dar água na boca, além de uma calda gostosa e fácil de fazer. Nossa convidada, Mônica Moraes nos presenteou com delicadas peônias. Denise Rasinhas trouxe três gostosas opções infantis com os bolos de hot dog, de ursos pandas e um com tema de veterinário. Anna Clara também adicionou uma ótima idéia para as festas infantis sugerindo um relógio como decoração. Rose Oliveira nos cede suas habilidades em motivos que contemplam todas as idades: um jogo de xadrez e a nostálgica paisagem de uma cidade velha. Aprenda ainda quatro receitas de coberturas para incrementar a sua receita, além da técnica de montagem no aro que irá facilitar a sua preparação. Veja ainda, como montar seus bolos sobre uma tábua ou papelão, variando a decoração da base. E, finalizando, para os que não têm prática na culinária, a seção Tira Dúvidas traz dicas que irão ajudar qualquer um a obter sucesso já no preparo dos primeiros bolos. Agora só falta você reunir as ferramentas e os ingredientes para desfrutar do prazer de decorar, agradando os convidados e fazendo bolos inesquecíveis.

Os Editores

E ditorial

**editora
eclipse**

Diretores
J.C.Almeida
Pedro José

**guia extra
prático**

ISSN - 1676-7187
Ano 2, nº 3

Editor Responsável
J. C. Almeida

Fotolito
Starplus Fotolito Digital
Bauru - SP

Impressão
Globo Cochrane - Vinhedo

Distribuição
Dinap

Atendimento ao leitor
Fone: (0xx14) 235-3871, de segunda a
sexta-feira das 8h às 12h e das 14h às 18h
atendimento@editoraeclipse.com.br

Números atrasados
Ao preço do último exemplar em banca, mais
despesas postais. Pedidos pelo telefone:
(0xx14) 235-3871, de segunda a sexta-feira,
das 8h às 12h e das 14h às 18h.

Editores Associados
Caixa Postal 2.089
CEP 01060-970
São Paulo - SP

Criação e execução dos trabalhos e
receitas desta edição
Produto desenvolvido em parceria

Produção Editorial:

**MG3
EDITORA**

Textos e produção: Rejane Tamoto
Fotografias: Eugênio Goulart

Observação importante:
A MG3 Editora, que criou, produziu e realizou
este projeto, tem inteira responsabilidade sobre a
originalidade, autenticidade e autorizações sobre
seu conteúdo.



CIRCO Toda a decoração do picadeiro (o bolo) foi feita com pasta americana, assim como a modelagem do elefante.
DICA Misture as cores preta e branca para obter o cinza. Faça: R\$ 94 - Venda: R\$ 120, o quilo

Bolo de festa

Não só um recheio saboroso* ou uma massa macia garante o sucesso da receita. A decoração também é fundamental para conquistar a clientela. Afinal, é a primeira a chamar a atenção!

O bolo é o centro das atenções nas festas de aniversário, e reina absoluto na preferência da garotada. Mas não só nas festas infantis é destaque. Em chás-de-bebê, comemorações religiosas, casamentos, bodas e reuniões de fim de ano também tem espaço garantido. Por isso, fazer e vender bolos é, sem dúvida, um bom negócio. Não à toa, a atividade vem se profissionalizando a cada dia. Há diversos cursos disponíveis para quem quer aprender não só o segredo de uma massa saborosa, mas os truques de uma bela decoração. "Para dominar a técnica completamente, a ponto de oferecer o serviço, é necessário pelo menos um ano de treino", aconselha Marcela Sanchez, cake designer argentina que está há dez anos no Brasil e tornou-se uma referência no assunto. Atualmente dedicada a divulgar sua linha de produtos para confeitaria, ela aprendeu a arte da decoração de doces ainda menina, com a mãe, e ministra cursos básicos e profissionais em sua escola. "Antes de se tornar um profissional, deve-se praticar fazendo bolos para as festas dos filhos e amigos", sugere. O preço de cada produto, explica, é determinado conforme o tamanho, o trabalho da modelagem e o tempo gasto na confecção. Mas, na hora de fazer os cálculos, é preciso

levar em conta outros fatores. "Se o cliente pedir um bolo de 10 quilos, você vai cobrar por quilo. Um trabalho acaba compensando o outro", afirma. Como agregar valor ao serviço prestado é sempre positivo (e lucrativo), Marcela dá outro conselho: com o bolo, ofereça também os docinhos que compõem a mesa.



O mercado de decoração de bolos ainda tem muito espaço, mas exige profissionais cada vez mais qualificados.

Marcela Sanchez, tel. (11) 6996-3451, São Paulo, SP

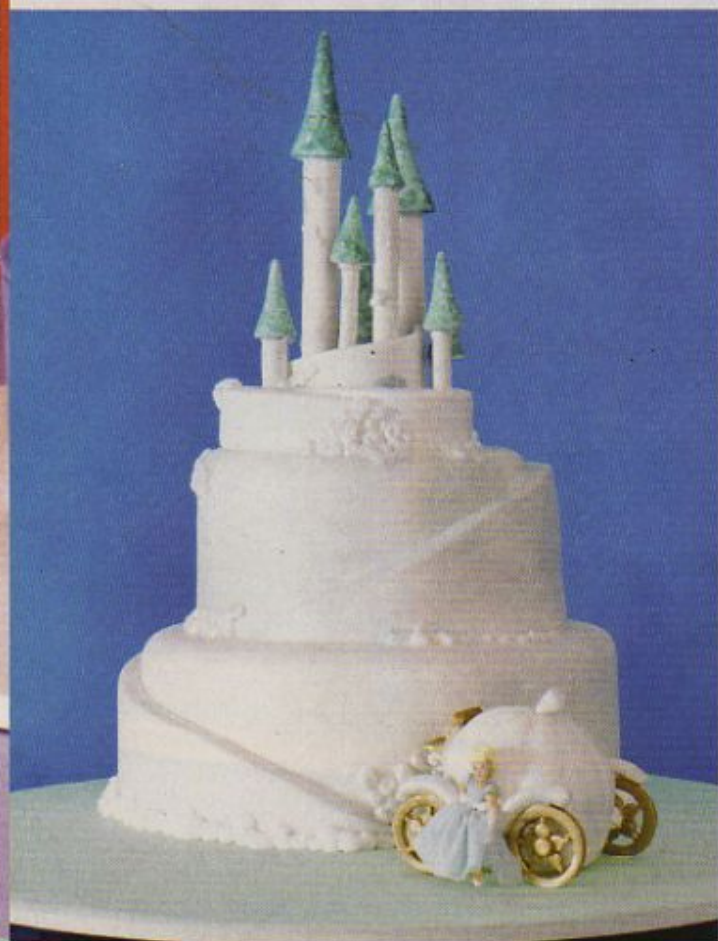
MUITAS IDÉIAS

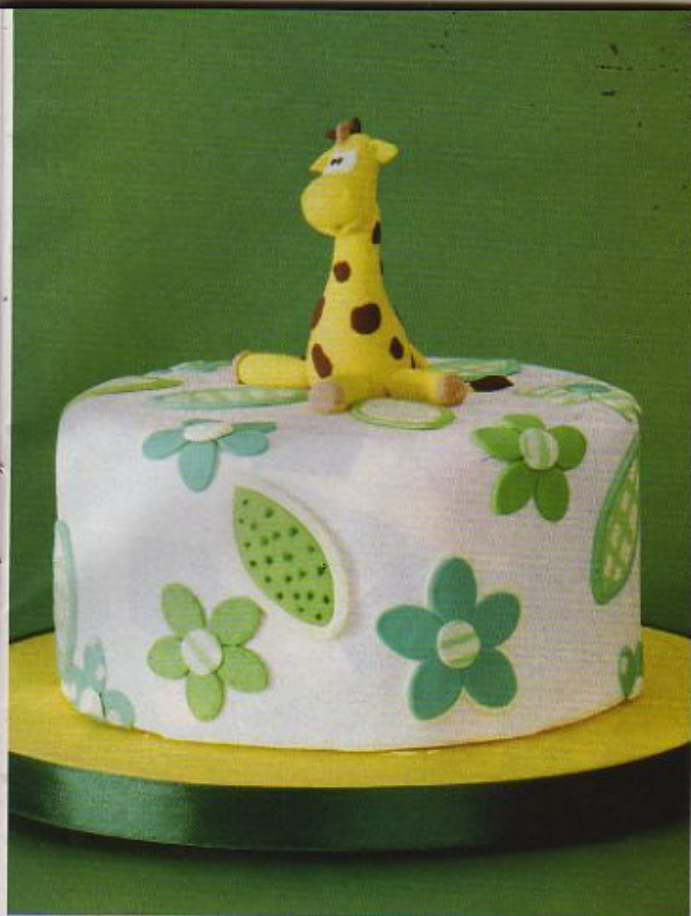
Vários tipos de pasta produzem efeitos especiais

COELHO NA CARTOLA Este foi o bolo escolhido para ensinar a arte de confeitaria. De tão perfeito, até parece um brinquedo, não? No final da reportagem, você obtém todas as explicações para prepará-lo. **Faça: R\$ 26 - Venda: R\$ 60, o quilo**

CASTELO DA PRINCESA Sempre que for modelar elementos de construção, como as torres deste bolo, use pastilhagem, bem mais firme que a pasta americana. **Faça: R\$ 91 - Venda: R\$ 120, o quilo**

BRANCA DE NEVE Para conseguir o efeito de movimento da roupa, toda a boneca foi modelada com a pasta de tecido. O tronco de madeira, feito com pasta americana, foi pintado com pincel e corante marrom. **Faça: R\$ 80 - Venda: R\$ 120, o quilo**





GIRAFÁ Este modelo mais simples exige pouca habilidade. Assim como a girafa, o bolo foi todo decorado com pasta americana. Use cortadores de biscoitos para fazer as flores.
Faça: R\$ 55 - Venda: R\$ 85, o quilo

BAILARINA O bolo quadrado (20 cm de lado e 8 cm de altura) foi coberto e decorado com pasta americana, mas a bailarina, o laço e o drapeado são de pasta de tecido.
Faça: R\$ 58 - Venda: R\$ 85, o quilo

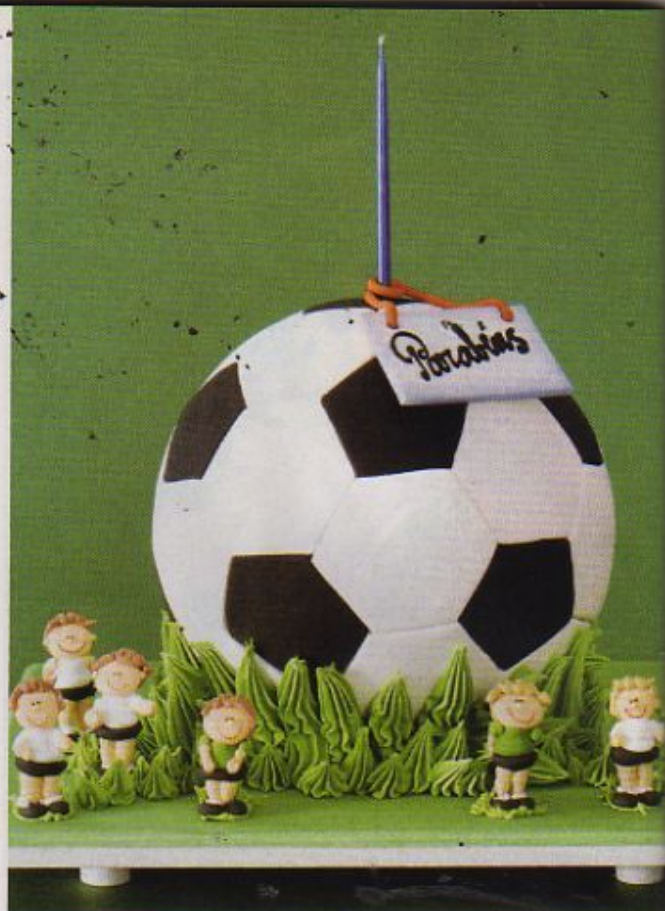
PIRATA Cubra o bolo com pasta americana de maneira irregular até obter o efeito montanhoso. Para fazer os coqueiros, utilize pasta americana nos troncos e pasta de flores nas folhas. Assim como a Branca de Neve, o pirata também foi todo modelado com a pasta de tecido.
Faça: R\$ 60 - Venda: R\$ 120, o quilo

Os enfeites de glacê real são comestíveis

BOLA DE FUTEBOL Faça dois bolos em formato de semi-círculo e una-os com doce de leite ou brigadeiro. As partes da bola devem ser coladas uma a uma. Para a grama, utilize glacê real. **Faça: R\$ 48 - Venda: R\$ 90, o quilo**

CAMPO DE FUTEBOL Todos os jogadores em campo são comestíveis, pois foram modelados com glacê real. O gramado foi coberto com pasta americana e pintado com corante branco. A grama que cerca o bolo também foi feita com glacê real. **Faça: R\$ 56 - Venda: R\$ 80, o quilo**

FÓRMULA UM O bolo retangular tipo pão-de-ló, com cerca de 35 cm de comprimento, foi esculpido à mão até ficar no formato do carro de fórmula 1. Em seguida, foi totalmente coberto com pasta americana. **Faça: R\$ 64 - Venda: R\$ 95, o quilo**



COELHO NA CARTOLA

MATERIAL

- 1 bolo redondo de 15 cm de diâmetro por 14 cm de altura
- pasta americana, nas cores vermelho, preto e branca
- 100 g de pastilhagem
- fita floral
- 2 palitos de churrasco
- corante em pó perolado amarelo, verde-limão, verde-esmeralda, rosa e lilás
- esteca
- rolo
- arame de confeitador
- tesoura



Quanto rende: 1 bolo

Preço de custo: R\$ 26*

Sugestão de venda: R\$ 60*

Lucro: R\$ 34* (*o quilo)

Quanto tempo leva: 4 horas

COMO FAZER

1 Asse o bolo e recheie usando a própria forma. Para isso coloque um plástico dentro da forma, e vá alternando as camadas de bolo e recheio de brigadeiro até completar, deixando cerca de 2 cm para fora da forma. Coloque um peso por cima pra que fique bem prensado. Deixe de um dia para outro na geladeira. Na hora de decorar o bolo, retire a forma e o plástico.

2 Passe doce de leite para colar a pasta. Abra um círculo de pasta preta de 3 mm de espessura*, usando a forma como molde.

3 Cole-o na parte superior do bolo e acerte as bordas com a tesoura.

4 Abra uma tira de pasta vermelha de 4 mm de espessura*, com comprimento e altura para cobrir toda a volta do bolo (ou 50 cm de comprimento x 14 cm de largura).

5 Enrole a tira no rolo para facilitar, e cole-a em volta do bolo.

6 Quando completar a volta, corte os excessos de pasta e una as duas extremidades da tira vermelha. Alise.

7 Com a mesma pasta vermelha, modele um cilindro para fazer a aba da cartola. Achate a borda interna, deixando-a mais fina que a externa.



Onde encontrar material

A designer de bolos Marcela Sanchez comercializa pasta americana em escolas de culinária de várias cidades do Brasil. Para se informar, acesse o site www.marcelasanchez.com e confira também os cursos.



Onde aprender mais

Belo Horizonte, MG: Maria Chocolate, (31) 3112-4955. Brasília, DF: Rei das Embalagens, (61) 3345-2000. Curitiba, PR: Golden Gate, (41) 3345-3410. Recife, PE: Sônia Valeriano, (81) 3462-7039. Rio de Janeiro, RJ: Ateliê da Gula, (21) 2255-1081. Salvador, BA: Bazar do Valtier, (71) 3321-3511. São Paulo, SP: Marcela Sanchez Cake Designer (11) 6966-3451.

8 Passe água ou cola na parte superior e cole ao redor do bolo. Corte os excessos e ajuste com as mãos.

DICA A cola deve ser preparada com água e CMC (pó específico para esse fim). Misture até obter a consistência de clara de ovo.

9 Faça as patinhas do coelho modelando duas coxinhas. Achate a parte mais fina e marque os dedos com uma esteca.

10 Cole-as na aba da cartola.

11 Corte um pedaço oval de bolo com pasta americana branca.

12 Alise com as mãos e corte os excessos com a tesoura.

13 Acomode a cabeça do coelho na cartola, por cima das patinhas.

14 Modele os dentes e cole-os na cabeça do coelho.

15 Para as bochechas, modele uma bola e afine a parte do meio. Cole-a sobre os dentes.

16 Para o nariz, misture as pastas vermelha e branca formando o tom rosa. Modele em formato oval e cole no alto do focinho.

17 Desenhe os olhos com duas bolinhas de pasta preta.

18 Para fazer os bigodes, corte ao meio um pedaço de fita floral e enrosque-o até formar um fio fino.

19 Espete nas bochechas e corte no comprimento desejado.

20 Coloque uma bola de pasta branca em um palito de churrasco umedecido com água ou cola de CMC. Afine as duas pontas até deixar a pasta no formato de uma orelha de coelho, e marque o meio com a esteca. Faça a outra orelha.

21 Espete as orelhas na cabeça.

DICA Caso o bolo vá ser transportado, encaixe as orelhas no local definitivo, por precaução.

22 Abra a massa de pastilhagem e corte-a com o cortador estrela. Atravesse um arame em cada estrela e deixe-as secar por 24 horas. Depois de secas, pinte-as com corante em pó perolado de diferentes cores, dissolvido em álcool de cereais.

23 Espete as estrelinhas no bolo.

24 O bolo está pronto.

* Espessura indicada para a pasta americana MS. Para outra marca, leia as instruções na embalagem e teste em um pedaço de bolo antes.